

News Release

2021年6月21日

報道関係者各位

1日5室限定！ 和食・フレンチ・鉄板焼の豪華メニューをお部屋で一堂に楽しむ

～ホテルシェフの饗宴～
豪華オードブル二段重付き宿泊プラン
販売開始のお知らせ

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長：湊 和則）が運営する「ホテルグランヴィア京都」では、和食・フレンチ・鉄板焼の3店舗のシェフ自慢の料理を一堂に盛り込みルームサービスでお届けする、豪華オードブル二段重付き宿泊プランを2021年7月1日（木）より販売いたします。

なかなか遠出が出来ずホテルステイで旅行気分を楽しむ方も多い中、お食事やお酒の嗜みにおいても気兼ねなくお楽しみいただけるよう、お部屋にしながらホテルレストラン自慢の味を一堂に満喫できるオードブル二段重とシャンパンがセットになった宿泊プランを1日5室限定でご用意いたしました。

普段では一緒に食することができない、和食「浮橋」、ビュー＆ダイニング「コトシエール」、鉄板焼「五山望」の3店舗が夢のコラボレーション。日常から離れ、この機会にお部屋で安心してホテルステイを満喫していただく為にシェフが腕を振るい、選りすぐりの人気メニューを詰め合わせました。和洋折衷の豪華二段重は、キャビアやオマール海老、フォワグラ、黒毛和牛、季節のお刺身や鮑など、ホテルレストランならではの贅沢な食材を惜しみなく使用。さらに気分を盛り上げるシャンパンと共に楽しみください。

スタッフとの接触機会を最低限にしながらも、色とりどりのお料理を一度にお届けできるよう、各レストランにてお重に料理を詰め合わせ、ルームサービスにてご提供いたします。



※画像は2名様分 ハーフボトルシャンパンは、ノンアルコールへの変更も可能

■豪華オードブル二段重 主なメニューラインナップ

- ・M3F 和食「浮橋」より
 季節の和前菜、お造り3種、鮑と季節の魚の焼物、浮橋の鯖寿司、御碗
- ・15F ビュー＆ダイニング「コトシエール」より
 フォワグラテリーヌ、オマール海老の前菜、季節の前菜 トリュフ添え、食後のお楽しみ（小菓子）
- ・15F 鉄板焼「五山望」より
 五山望特製 黒毛和牛フィレ肉のカツサンド、五山望おすすめローストビーフ、キャビアと季節の前菜
- ・ハーフボトル シャンパン

■ 宿泊プラン概要

- プラン名 : 【ホテルシェフの饗宴】お部屋で楽しむ豪華オードブル二段重付き宿泊プラン
プラン内容 : 1泊朝食・夕食（オードブル二段重、-halfシャパン付き）
宿泊料金 : スーペリアツインルーム（33平米）24,700円～
 グランヴィアデラックスツインルーム（34平米）27,200円～
 ※価格は税金・サービス料・宿泊税込 ※2名様1室ご利用時 1名あたり料金
販売期間 : 2021年7月1日～2021年12月30日



※スーペリアツイン（33平米）



※グランヴィアデラックスツイン（34平米）

■ レストラン概要

M3F 和食「浮橋」



11:00-15:00(LO14:00)
17:00-22:00(LO21:00)

町家を思わせる店内では、和会席と季節の小鉢などの小料理が伏見の地酒と共に楽しめる。

15F ビュー&ダイニング「コトシエール」



11:30-15:30(LO14:30)
17:30-22:30(LO21:30)

店内からの眺望と本格的なフレンチイタリアンが楽しめる最上階に位置するメインダイニング。

15F 鉄板焼「五山望」



11:30-15:30(LO14:30)
17:30-22:30(LO21:30)

京都の街並みと五山を望む鉄板焼レストラン。厳選された食材を目の前で焼き上げる。

※上記は通常時のレストラン営業時間となります。最新の営業情報はホームページでご確認ください。

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について



JR-West Hotels

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean&Safety」を遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。

新衛生基準「Clean&Safety」について詳しくは、こちらをご覧ください。>>



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR 西日本ホテルズの全ブランドホテルは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユ-）」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都 営業企画部 広報担当

中窪 真子（なかくぼ ちかこ） E-mail : c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp

今村 克二（いまむら かつじ） E-mail : k_imamura@granvia-kyoto.co.jp

TEL : 075-342-5510 FAX : 075-342-5541